

L'Orangerie

MENU CARTE 39€

Entrée
Plat
Dessert

MENU DU JOUR* 31€

Entrée à la Carte
Plat du Jour
Dessert à la Carte

ENTRÉES

12€



SARDINE

Mosaïque de Sardine, Asperges, Cébettes et Nori
Tarama au Citron et Yaourt de Brebis

VÉGÉTAL

Totopos de Haricots Rouges, Maïs Torréfié, Pipas et Jalapeños
Tomate aux Herbes Fraîches, Pulpe d'Avocat, Citron Vert

DAUPHINES

Pommes Dauphines,
Crème de Maquereau Fumé, Jambon de Truie

FOIE GRAS

Foie Gras des Landes,
Parfumé au Cacao, Sangria et Merlu Fumé, Miso Gingembre

CROUSTILLANT

Baguettine de Cochon Confit aux Cèpes,
Condiment Aubergines

CARPACCIO

Carpaccio de Bœuf Premium,
Émulsion Sésame, Mayonnaise Sriracha, Menthe, Coriandre, Cacahuète

* Menu de Base pour la Demi-Pension, Hors Boissons

L'origine des viandes bovines (naissance, élevage, abattage) ainsi que la liste des allergènes sont disponibles
Prix TTC indiqués taxes et service compris - Tarifs établis au 27/05/2024

PLATS
25€



L'INCONTOURNABLE CÉSAR

Romaine, Poulet, Tomate, Œuf, Croûtons,
Sauce César aux Anchois et Parmesan

BURRATA

Grosse Burrata 300g, Tomates de Plein Champ,
Pesto basilic, Huile d'Olive, Pignons de Pin

POULPE

Poulpe Poché,
Mousseline Artichauts Guindillas, Pleurotes au Soja,
Fraîcheur d'Aguachile

MAIGRE

Ballotine de Maigre, Crème de Sardine et Verjus,
Courgette au Naturel, Broccolini, Gremolata

CAROTTE

Carotte Confite, Houmous aux Olives Noires,
Coulis d'Oseille et Persil, Pistaches et Amandes de Tolède

VOLAILLE

Poulet Fermier Basquaise, Tagliatelles,
Jambon de Truie, Œuf Mollet

RAVIOLES

Ravioles Terre et Mer,
Compotée d'Oignons et Bonite Séchée, Fumet Pimenté aux Olives et Amandes

CÔTE À L'OS

400g de Bœuf Cuit sur l'Os, Frites,
Labneh Fumé Moutardé

* Menu de Base pour la Demi-Pension, Hors Boissons

L'origine des viandes bovines (naissance, élevage, abattage) ainsi que la liste des allergènes sont disponibles
Prix TTC indiqués taxes et service compris - Tarifs établis au 27/05/2024

DESSERTS

9€



VERMOUTH

Tartelette Feuilletine,
Chocolat Nashi Poché au Vermouth, Sorbet Romarin

CLAFOUTIS

Clafoutis aux Fruits Rouges,
Crème Mascarpone Parfumée au Citron, Crumble Noisettes

CHIBERTA

Gâteau Éponyme aux Pralines Roses,
Pâte d'Amande et Noix Coulis Fraise, Amande Amère

BASQUE GOURMAND

Patxaran, Crème Chocolat Piment d'Espelette,
Gâteau Basque, Sorbet Pomme

FROMAGE

Saint-Marcellin Truffé et Affiné par nos soins,
Salade

SORBETS au choix 2,50€

Gin Tonic, Citron, Chocolat Noir, Fraise, Framboise

CRÈMES GLACÉES au choix 2,50€

Vanille Bourbon, Café des Indes, Cacahuète, Gingembre, Romarin

* Menu de Base pour la Demi-Pension, Hors Boissons

L'origine des viandes bovines (naissance, élevage, abattage) ainsi que la liste des allergènes sont disponibles
Prix TTC indiqués taxes et service compris - Tarifs établis au 27/05/2024

MENU ENFANT

17€ Hors Boissons

Jusqu'à 12 ans

Entrée

Tomates Cocktail
de Pleine Terre

Plat au Choix



Nuggets de Filet de Poulet Maison
Frites Fraîches au Couteau

Pâtes Bolognaise
(Plat Complet)

Merlu de Saint Jean de Luz

Desserts

Boule de Glace

ou

Yaourt

* Menu de Base pour la Demi-Pension, Hors Boissons

L'origine des viandes bovines (naissance, élevage, abattage) ainsi que la liste des allergènes sont disponibles

Prix TTC indiqués taxes et service compris - Tarifs établis au 27/05/2024

